De l'autre côté des glaces

Fort de votre récent achat fou d'une sorbetière, vous avez réalisé une première glace à la vanille maison... pour déguster le lendemain une crème glacée savoureuse, certes, mais tellement moins onctueuse et douce en bouche que celle que l'on peut déguster, même parmi de tristes marques glacées de grande surface. N'en dites pas plus, j'y fus ! J'ai procédé à quelques recherches et quelques essais. Voyons ici comment, en cuisine ménagère, s'approcher des saveurs et textures auxquelles nous ont habitués ces bien séduisants produits de confort.

Un sorbet consiste en une purée de fruits édulcorée et détendue d'un liquide parfumé (jus d'agrumes, vin, sirop, infusion, vermouth, vodka...), prise en glace au congélateur. Les glaces et crèmes glacées diffèrent des sorbets dans la mesure où elles comprennent des produits laitiers ou des substituts (soja, etc.), des matières grasses et des œufs. J'ai pris en compte la présence ou non d'une sorbetière dans votre cuisine, ainsi que votre capacité à digérer les œufs ou non. Les sorbets seront la solution pour les vrais allergiques aux laitages. Les autres mangeurs peuvent être simplement hyperréactifs au lactose ou aux additifs. Ils pourront employer de la crème fermière, de lait cru, épaisse (dépourvue de lactose).

On peut confectionner des crèmes glacées ou des sorbets sans matériel ad hoc. Si vous êtes l'heureux possesseur d'une sorbetière, foin de mes recettes: le mode d'emploi de l'appareil vous en livre par dizaines. Il vous suffira d'adapter aux principes plus modérés de notre *Cuisine Nature* (page 19).



Pour faire prendre une crème glacée ou un sorbet sans turbine, il convient de biaiser. La recette de *Semifreddo* (p. 86) est à base de crème fraîche. Moins riche en eau que le lait, celle-ci ne cristallise pas autant au froid. C'est riche ? Il suffit d'en manger moins, tiens ! Cette première recette est bien pratique pour les petiots, car on n'y utilise pas le feu. Il n'y a pas non plus de casserole à laver, ce qui reste un des freins majeurs avec les bambins. Ce sera le cas aussi pour la *Glace aux Noisettes de Renelde* (p. 89) et pour la *Glace aux Fraises de Martine* (p. 91). Pour cette dernière recette, sans œufs, on réalise un petit sirop minute pour le sucre; ce qui permet de moins sentir les cristaux lorsqu'on travaille sans appareillage ad hoc.

En cuisine classique, pour un sorbet moelleux sans matériel spécifique, il convient de fouetter le sorbet au congélateur toutes les heures pendant trois heures. Cette technique permet d'éviter la cristallisation en granité. Exeunt les amateurs pressés. Je vous propose de découvrir une autre façon d'assurer la prise sans trop de cristaux : le *Sorbet aux Fraises à l'Agar-Agar* (p. 96). L'ajout de cet équivalent végétal de la gélatine permet aussi de se passer d'œuf. Autre astuce pour la prise sans turbine à glace : on peut, en plus du fouettage, ajouter un blanc d'œuf battu en neige. La technique est exposée dans la recette de *Sorbet aux Pêches* (p. 94). Et enfin, on pousse un peu plus loin encore avec le *Sorbet aux Abricots* (p. 101) où une Meringue Italienne est ajoutée en cours de turbinage. Somptueuse onctuosité au rendez-vous.

La *Crème Glacée Vanille* en sorbetière (p. 104) et la « vraie » *Crème Glacée aux Speculoos* (p. 108) sont proposées en fin de ce chapitre, car la réussite de la *Crème Anglaise* qui en est la base exige un tour de main précis.